



GUARDA NACIONAL REPUBLICANA
ESCOLA DA GUARDA
REPARTIÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO DOS RECURSOS INTERNOS
SECÇÃO DE RECURSOS LOGÍSTICOS

*Bent
Cor*

CONTRATO

OBJETO

AQUISIÇÃO DE FRUTA FRESCA PARA AS MESSES DO CENTRO DE
FORMAÇÃO DE PORTALEGRE

LOTE 2

OUTORGANTES

- PRIMEIRO OUTORGANTE: GUARDA NACIONAL REPUBLICANA
- SEGUNDO OUTORGANTE: GARLIC AND FRUITS, LDA

FORMALIDADES LEGAIS

CONCURSO PÚBLICO N.º 10/EG/2018



GUARDA NACIONAL REPUBLICANA

ESCOLA DA GUARDA
REPARTIÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO DOS RECURSOS INTERNOS
SECÇÃO DE RECURSOS LOGÍSTICOS

*Bento
CA*

CONTRATO

Aos dezanove dias do mês de dezembro de 2017, nas instalações da Repartição de Administração de Recursos Internos, na Escola da Guarda, Rotunda da Escola Prática, 2745-331, em Queluz, celebram o presente contrato: -----

Como primeiro outorgante, e doravante designado como contraente público, em representação do Estado - Guarda Nacional Republicana, pessoa coletiva n.º 600 008 878, o Exmo. 2º Comandante da Escola da Guarda, Coronel João Carlos Meirim Bento, despacho de subdelegação de competências datado de 18OUT2017, exarado na Informação n.º 77/SRL/EG, de 16OUT17, do Exmo. Coronel, Paulo Alexandre da Cunha Nogueira Pelicano, Comandante da Escola da Guarda Nacional Republicana. -----

Como segundo outorgante, e doravante designado como fornecedor, GARLIC AND FRUIT - PRODUTOS ALIMENTARES LDA., com o NIF 505 680 416, com sede na Rua Largo Artur Azedo, n.º 4, Zona Industrial, 7300 Portalegre, representada no ato pela senhora Maria Helena Redondo Semedo, titular do Cartão do Cidadão n.º 07004614, com o NIF n.º 205667660, residente na Rua Drº Manuel Inácio Pestana, Nº1 - 2º Esquerdo 7300 - 305 Portalegre, na qualidade de representante legal, o qual tem poderes para outorgar o presente contrato, conforme documento junto ao processo. -----

O presente contrato foi precedido de Concurso Público n.º 10/EG/2018, com base no disposto na alínea b) do n.º 1 do art.º 20.º e art.º 130.º e seguintes, do Código dos Contratos Públicos (CCP), nos termos e condições constantes das cláusulas seguintes: -

CLÁUSULA 1.ª

OBJETO

O presente Contrato compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a “AQUISIÇÃO DE FRUTA FRESCA PARA AS MESSES DO CENTRO DE FORMAÇÃO DE PORTALEGRE”. -----

CLÁUSULA 2.ª

CONTRATO

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos. ----
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos: -----
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar; -----
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos; ----
 - c) O presente Contrato; -----
 - d) A proposta adjudicada; -----
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário. -----
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados. -----
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no art.º 99.º do Código dos Contratos Públicos (CCP) e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no art.º 101.º desse mesmo diploma legal. -----

CLÁUSULA 3.ª

PRAZO

O contrato inicia a sua vigência a 01 de janeiro e mantém-se em vigor até à entrega dos bens ao contraente público em conformidade com os respetivos termos e condições, com a data limite de 31 de dezembro de 2018, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato. -----

CAPÍTULO II
OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

SECÇÃO I
OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

SUBSECÇÃO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

CLÁUSULA 4.ª
OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO FORNECEDOR

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Contrato ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorre para o fornecedor a obrigação de entrega dos bens identificados na sua proposta. -----

CLÁUSULA 5.ª
CONFORMIDADE E QUALIDADE DOS BENS

1. O fornecedor obriga-se a entregar ao contraente público os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos previstos na Parte II - Especificações Técnicas do presente Contrato que dele faz parte integrante. -----
2. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam. -----
3. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos bens. -----
4. O fornecedor é responsável perante a entidade adjudicante por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto do contrato que existam no momento em que os bens lhe são entregues. -----

CLÁUSULA 6.ª
ENTREGA DOS BENS OBJETO DO CONTRATO

1. Os bens objeto do contrato devem ser entregues nas condições e no local indicado na Parte II - Especificações Técnicas do presente Contrato. -----
2. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documentos para o local de entrega são da responsabilidade do fornecedor. -----

Bent
ca

CLÁUSULA 7.ª
ANÁLISE DOS BENS

1. Efetuada a entrega dos bens objeto do contrato, o contraente público, por si ou através de terceiro por ele designado, procede, a uma análise quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades, se reúnem as características, especificações e requisitos técnicos e operacionais definidos na Parte II do presente Contrato e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei. -----
2. Durante a fase da análise, o fornecedor deve prestar à entidade adjudicante toda a cooperação e esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar durante a realização daquela, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito. -----

CLÁUSULA 8.ª
DEFEITOS OU DISCREPÂNCIAS

1. Aquando da análise da cláusula anterior se verificar defeitos ou discrepâncias relativamente aos bens que estão definidos na Parte II - Especificações Técnicas do presente Contrato, o fornecedor deve proceder, à sua custa e no prazo de duas horas, às substituições necessárias para garantir a qualidade dos bens e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos. -----
2. Após a realização das substituições necessárias pelo fornecedor, no prazo respetivo, a entidade adjudicante procede à realização de nova análise, nos termos da cláusula anterior. -----

SUBSECÇÃO II
DEVER DE SIGILO

CLÁUSULA 9.ª
OBJETO DO DEVER DE SIGILO

1. O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à entidade adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato. -----
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de

Bent
CG

aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato. -----

3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes. -----

SECÇÃO II

OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

CLÁUSULA 10.ª

PREÇO CONTRATUAL

1. Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Contrato, a entidade adjudicante deve pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido. -----
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças. -----

CLÁUSULA 11.ª

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. A quantia devida pela entidade adjudicante, nos termos da cláusula anterior, deve ser paga no prazo de 30 (trinta) dias após a receção pela entidade adjudicante das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva. -----
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a assinatura do auto de receção respetivo. -----
3. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o fornecedor obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida. -----

*Bent
Cor*

4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas pelo Sistema de Meios de Pagamento do Tesouro através de transferência eletrónica interbancária para o NIB indicado pelo adjudicatário. -----

CLÁUSULA 12.ª
ATRASO NOS PAGAMENTOS

1. Em caso de atraso da Guarda Nacional Republicana no pagamento das faturas referidas na cláusula anterior, tem o fornecedor o direito aos juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito pelo período correspondente à mora. -----
2. Em caso de desacordo sobre o montante devido, deve a Guarda Nacional Republicana efetuar o pagamento sobre a importância em que existe concordância do fornecedor. -----
3. Quando as importâncias pagas nos termos previstos no número anterior forem inferiores àquelas que sejam efetivamente devidas ao fornecedor, em função da apreciação de reclamações deduzidas, tem este direito a juros de mora sobre essa diferença, nos termos do disposto no n.º 1. -----
4. O atraso em um ou mais pagamentos não determina o vencimento das restantes obrigações de pagamento. -----
5. Em caso de incumprimento imputável à Guarda Nacional Republicana, o fornecedor, independentemente do direito de resolução do contrato que lhe assista, nos termos do disposto no art.º 332.º do CCP, pode invocar a exceção de não cumprimento nos termos do art.º 327.º do CCP. -----

CAPÍTULO III
PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

CLÁUSULA 13.ª
PENALIDADES CONTRATUAIS

1. No caso de entregas feitas para além do horário definido para a Entidade Adjudicante na Parte II do presente contrato, com prejuízo da confeção da refeição a que se destinava, poderá ser aplicada uma penalidade de 15% do valor da encomenda respeitante ao dia do atraso. -----
2. No caso da não entrega da quantidade encomendada pela Entidade Adjudicante poderá ser aplicada uma penalidade de 50% do valor da encomenda. -----

3. No caso do transporte dos produtos não obedecer às regras estipuladas pelo Código de boas práticas de Higiene Alimentar da Divisão de Medicina Veterinária da GNR, conforme exigido no ponto 3 da Parte II do presente Contrato, poderá ser aplicada uma penalidade de 10% do valor da requisição. -----
4. Independentemente dos valores apurados após a aplicação das fórmulas constantes nas alíneas anteriores, a quantia da penalidade contratual a aplicar, nunca será inferior a € 100,00 (cem euros). -----
5. O pagamento a que se refere os números anteriores, deverá ser efetuado na Secção de Recursos Financeiros da Escola da Guarda, mediante notificação deste e no montante que dela conste. -----
6. As prestações pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente. -----
7. A aplicação das sanções contratuais, após efetuados os cálculos, terá sempre como limite máximo os valores percentuais previstos nos termos do art.º 329.º do CCP. -----
8. Em caso de necessidade, poderá a entidade adjudicante proceder a aquisição dos bens a outro fornecedor, para suprir os bens em falta, ficando a diferença de preço, se a houver, a constituir responsabilidade do adjudicatário. -----
9. Nos casos em que a acumulação da aplicação das sanções contratuais atinja os 20% do preço contratual, pode a entidade adjudicante proceder a resolução do contrato, sem prejuízo do previsto na cláusula 15.ª deste Contrato. -----

CLÁUSULA 14.ª

FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar. -----
2. Podem constituir força maior, se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas. -----


Bent
Ca

3. Não constituem força maior, designadamente: -----
- a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do fornecedor, na parte em que intervenham; -----
 - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados; -----
 - c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam; -----
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais; -----
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança; -----
 - f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor não devidas a sabotagem; -----
 - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros. -----
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte. -----
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior. -----

CLÁUSULA 15.ª

RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

- 1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem. -----
- 2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao fornecedor e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela entidade adjudicante. -----

*Bast
Cor*

CLÁUSULA 16.ª

RESOLUÇÃO POR PARTE DO FORNECEDOR

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o fornecedor pode resolver o contrato quando: -----
 - a) Qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 (seis) meses ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros. -----
2. Nos casos previstos na alínea a), do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à entidade adjudicante, que produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar. -----
3. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo fornecedor, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o art.º 444.º do CCP. -----

CAPÍTULO IV

OBRIGAÇÕES LEGAIS E CONTRATUAIS

CLÁUSULA 17.ª

PARA CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES LEGAIS E CONTRATUAIS

Para garantir o exato e pontual cumprimento de todas as obrigações legais e contratuais pode a entidade adjudicante proceder à retenção de até 10 % do valor dos pagamentos a efectuar. -----

CAPÍTULO V

RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

CLÁUSULA 18.ª

FORO COMPETENTE

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Judicial da Comarca de Sintra, com expressa renúncia a qualquer outro. -----

CAPÍTULO VI
DISPOSIÇÕES FINAIS

CLÁUSULA 19.ª
SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

A subcontratação pelo fornecedor e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do CCP. -----

CLÁUSULA 20.ª
COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

1. As notificações e comunicações entre as partes relativas ao presente contrato devem ser efetuadas através de telecópia, correio eletrónico com aviso de entrega ou carta registada com aviso de receção, endereçados para as seguintes moradas ou números: -----

a) GUARDA NACIONAL REPUBLICANA -----

Escola da Guarda -----

▪ Repartição de Administração dos Recursos Internos -----

▪ Secção de Recursos Logísticos -----

▪ Rotunda da Escola Prática, 2745-331, Queluz -----

▪ Tel: 214 347 230; 214 347 231 -----

✓ Messe do Centro de Formação de Portalegre -----

• E-mail: eg.cfp.sabe@gnr.pt -----

• Telefone: 245 309 900 -----

b) GARLIC AND FRUIT - PRODUTOS ALIMENTARES, LDA. -----

▪ Largo Mestre Artur Azedo, n.º 4 - Zona Industrial, 7300 Portalegre -----

▪ Tel: 245 308 171 -----

▪ Fax: 245 308 173 -----

▪ NIF: 505 680 416 -----

▪ E-Mail: garlicpt@gmail.com -----

2. As notificações e comunicações consideram-se feitas nas datas previstas no art.º 469.º do Código dos Contratos Públicos (CCP). -----



CLÁUSULA 21.ª
CONTAGEM DOS PRAZOS

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados. -----

CLÁUSULA 22.ª
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pela legislação portuguesa. -----

CLÁUSULA 23.ª
DISPOSIÇÕES FINAIS

1. Os pagamentos ao abrigo do presente contrato serão efetuados após a verificação dos formalismos legais em vigor para o processamento das despesas públicas. -----
2. O procedimento relativo ao presente contrato foi autorizado por despacho de 18 de outubro de 2017, exarado na Informação n.º 77/SRL/EG, de 16 de outubro de 2017, do Exmo. Comandante da Escola da Guarda, Coronel Paulo Alexandre da Cunha Nogueira Pelicano, ao abrigo do despacho de delegação de competências n.º 111/2017-OG, do Exmo. Tenente-General Comandante-Geral da Guarda Nacional Republicana, Manuel Mateus Costa da Silva Couto, de 27JUN2017. -----
3. O fornecimento objeto do presente contrato foi adjudicado por despacho de 23 de novembro de 2017, exarado na Informação n.º 100/SRL/EG, de 21 de novembro de 2017, do Exmo. 2º Comandante da Escola da Guarda, Coronel João Carlos Meirim Bento, ao abrigo da delegação de competências exarado na Informação n.º 77/SRL/EG, de 16OUT17, do Exmo. Coronel, Paulo Alexandre da Cunha Nogueira Pelicano, Comandante da Escola da Guarda Nacional Republicana. -----
4. A minuta relativa ao presente contrato foi aprovada por despacho de 23 de novembro de 2017, exarado na Informação n.º 100/SRL/EG, de 21 de novembro de 2017, do Exmo. 2º Comandante da Escola da Guarda, Coronel João Carlos Meirim Bento, ao abrigo da delegação de competências exarado na Informação n.º 77/SRL/EG, de 16OUT17, do Exmo. Coronel, Paulo Alexandre da Cunha Nogueira Pelicano, Comandante da Escola da Guarda Nacional Republicana. -----
5. O encargo, resultante do presente contrato é de € 36.778,00 (trinta e seis mil,

J. Buit
Car

setecentos e setenta e oito euros), ao qual acresce o IVA à taxa legal de 6% no valor de € 2.206,68 (dois mil, duzentos e seis euros e sessenta e oito cêntimos), o que totaliza a importância de € 38.984,68 (trinta e oito mil, novecentos e oitenta e quatro euros e sessenta e oito cêntimos). -----

6. O presente contrato será suportado por conta das verbas a inscrever no Orçamento do Estado, da Guarda Nacional Republicana, do ano de 2018, na rubrica de classificação económica: D. 02.01.06.00.00 - AQUISIÇÃO DE GÉNEROS PARA CONFECIONAR, OE/MAI/GNR/2018, conforme a Informação nº 122, da DRF.
7. Este contrato é constituído por 38 (trinta e oito) páginas e foi elaborado em duplicado, sendo um exemplar para cada um dos outorgantes. -----
8. Depois de o segundo outorgante ter feito a apresentação dos documentos de habilitação exigidos nos termos do disposto no art.º 81.º do Código dos Contratos Públicos (CCP), o contrato foi assinado pelos representantes de ambas as partes.

PARTE II
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. BENS A ADQUIRIR

LOTE 2 (CENTRO DE FORMAÇÃO DE PORTALEGRE)

| FRUTA FRESCA | | | | |
|-----------------------|--|-----|-------|-----------------|
| DESIGNAÇÃO DO PRODUTO | CALIBRE / ORIGEM | UN. | QTD | PREÇO UN. S/IVA |
| Ameixas | | Kg | 200 | 1,20 |
| Ananás zona doer | 5 / 6, Brasil | Kg | 70 | 1,15 |
| Banana zona doer | Mínimo 20 cm | Kg | 5.500 | 0,97 |
| Clementina | 75 / 80 Portugal | Kg | 900 | 0,95 |
| Castanha | | Kg | 100 | 2,5 |
| Kiwi | 30 | Kg | 2.100 | 1,65 |
| Laranja | 4, Portugal / Espanha | Kg | 3.500 | 0,95 |
| Limão | 50 mm, Portugal | Kg | 240 | 1,00 |
| Maçã golden | 75/80, Portugal / Espanha | Kg | 5.400 | 0,90 |
| Maçã starking | 75/80, Portugal / Espanha | Kg | 5.400 | 0,90 |
| Melancia | | Kg | 100 | 0,20 |
| Melo | Mínimo 0,7 Kg | Kg | 100 | 0,80 |
| Melão | Mínimo 1.8 kg | Kg | 150 | 1,25 |
| Morango | Mínimo 20 mm | Kg | 10 | 1,00 |
| Manga palmer de avião | 6 / 7, Brasil | Kg | 60 | 2,00 |
| Papaia de avião | 6 / 7, Brasil | Kg | 50 | 2,00 |
| Nectarina | | Kg | 1.200 | 1,00 |
| Pera rocha | 75/80, Portugal | Kg | 5.300 | 1,00 |
| Pera Conferência | 75/80 Portugal | Kg | 4.800 | 1,00 |
| Pêssegos | | Kg | 1.000 | 1,00 |
| Uva de mesa | Mín.150 gr. Argentina/Af. Sul/Portugal | Kg | 300 | 1,50 |

2. CARATERÍSTICAS DOS BENS

a. FRUTA FRESCA

A N A N Á S

I. ÂMBITO

Frutos respeitante às variedades de Ananas comosus que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Ananás e abacaxi - frutos da planta Ananas comosus pertencente à família das Bromeliaceae.

III. CARATERÍSTICAS

Os frutos devem ser:

- Inteiros e firmes;
- Sãos, isto é, isentos de ataques de pragas ou doenças que possam prejudicar a sua apresentação, comestibilidade e poder de conservação;
- Limpos e sem resíduos visíveis de tratamento;
- Bem conformados e normalmente desenvolvidos;
- Sem ferimentos nem defeitos na epiderme;
- Coroa (conjunto de folhas inseridas no topo do fruto) com aspeto fresco, de dimensão entre 1/3 e 1/2 do comprimento do fruto e supressão do meristema apical com cicatrização perfeita do corte;
- Pedúnculo entre 2 a 4 cm e com secção do corte limpa e desinfetada com um fungicida autorizado;
- Isentos de cheiro e sabor estranhos;
- Com o adequado grau de desenvolvimento e maturação que permita suportar o transporte e o manuseamento, conservando-se em boas condições até ao momento do consumo e responder às exigências comerciais no local de destino.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogêneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre.

- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto e uma boa ventilação no interior da embalagem;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- As embalagens devem ser constituídas de maneira que os frutos sejam isolados uns dos outros;
- O emprego de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

V. CALIBRAGEM

O calibre é determinado em função do comprimento e do maior diâmetro da secção equatorial.

Calibre mínimo:

- Comprimento mínimo - 16 cm.
- Secção mínima - 11 cm.

VI. TOLERÂNCIAS

- Não existem tolerâncias para frutos que não apresentem as características exigidas de calibre e qualidade;
- A diferença de peso entre o fruto maior e o menor na mesma embalagem não pode exceder 300 gr;
- O peso líquido de cada embalagem de 6 frutos não pode ser inferior a 6 kg.

B A N A N A

I. ÂMBITO

Frutos das variedades de Musa Spp. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Banana - Fruto das variedades do género Musa.

III. CARATERÍSTICAS

As bananas devem ser:

- Inteiras;
- Firmes;
- Sãs;
- Ficam excluídos os frutos atingidos por podridão ou com alterações suscetíveis de os tornar impróprios para consumo;
- Limpas, praticamente isentas de matéria estranha visível;
- Isentas de parasitas;
- Isentas de ataques de parasitas;
- Com o pedúnculo intato, sem dobras nem ataques fúngicos e sem dessecação;
- Isentas de malformações e de curvatura anormal dos frutos;
- Isentas de contusões;
- Isentas de danos devidos a baixas temperaturas;
- Isentas de humidade exterior anormal;
- Isentas de qualquer odor e/ou sabor estranhos;
- ✓ O desenvolvimento e o estado de maturação das bananas devem permitir-lhes: suportar o transporte e a manipulação e chegar num estado satisfatório ao local de destino, a fim de alcançarem um grau de maturação adequado após amadurecimento.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto;

- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos frutos;
- É autorizado o emprego de materiais, nomeadamente de papéis ou selos com indicações comerciais desde que a impressão ou rotulagem seja efetuada com uma tinta ou uma cola não tóxica;
- As bananas são apresentadas em pencas e em porções de pencas de, no mínimo, quatro frutos;
- É admitida, por embalagem, a falta de dois dedos por penca, no máximo, desde que o pedúnculo não tenha sido arrancado mas sim seccionado com precisão, sem provocar ferimentos nos frutos vizinhos;
- É admitida a utilização por fileira de, no máximo, uma porção de penca com três frutos com as mesmas características dos restantes frutos da embalagem.

V. CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelos seguintes parâmetros:

- Comprimento do fruto (expresso em cm), medido ao longo da face convexa, desde o ponto de inserção do pedúnculo até ao ápice;
- Espessura (expressa em mm), ou seja, a distância entre as faces laterais do fruto, medida na secção média transversal perpendicular ao eixo longitudinal;
- Comprimento mínimo - 20 cm.
- Espessura mínima - 34 mm.



VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - Em cada embalagem, 5% em número ou em peso, de frutos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - Em cada embalagem, 5% em número ou em peso, de frutos que não apresentem o calibre mínimo; a diferença entre o fruto menor e maior não pode exceder 2 cm.

LARANJAS E TANGERINAS

I. ÂMBITO

Frutos de plantas pertencentes ao género Citrus da família Rutaceae que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Laranja - fruto produzido pela laranjeira (Citrus Sinensis)

Tangerina - fruto produzido pelas árvores de Citrus reticulata

Clementina - fruto produzido pelas árvores de Citrus reticulata

III. CARACTERÍSTICAS

Os frutos devem apresentar-se:

- Inteiros;
- Sãos; são excluídos os frutos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Limpos, praticamente isentos de matéria estranha visível;
- Desprovidos de humidade exterior anormal;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Isentos de danos e/ou alterações externas e internas provocados pela geada e de ferimentos ou contusões cicatrizadas graves;
- Ter sido cuidadosamente colhidos e apresentar um desenvolvimento suficiente que lhes permita suportar o transporte e o manuseamento, conservando-se em boas

condições até ao momento do consumo e responder às exigências comerciais no local de destino;

- Teor mínimo de sumo e coloração (teor mínimo em relação ao peso total do fruto):
 - ✓ 30%;
 - ✓ Admite-se uma tolerância da coloração verde clara que não deve exceder 1/5 da superfície do fruto.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- Os frutos devem ser dispostos em alvéolos e acondicionados em caixas;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial:

LARANJAS:

A diferença de diâmetro entre os frutos de uma mesma embalagem é limitado a 5 mm.

Calibre - 77 / 88 mm (calibre n.º 4)

TANGERINAS:

Calibre - 63 / 74 mm (calibre 1-X)

VI. TOLERÂNCIAS

LARANJAS:

Não existe tolerância para frutos que se encontrem fora das características exigidas de calibre e qualidade.

TANGERINAS:

- Qualidade - 5% em número ou em peso, de frutos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - 5% em número ou em peso, de frutos que não apresentem o calibre mínimo.

K I W I

I. ÂMBITO

Fruto respeitante aos kiwis das variedades (cultivares) de Actinidia chinensis Planch e de Actinidia deliciosa, que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Kiwi - Fruto das variedades (cultivares) de Actinidia chinensis Planch e de Actinidia deliciosa.

III. CARACTERÍSTICAS

- inteiros (mas sem pedúnculo);
- são; são excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- limpos, isentos de matérias estranhas visíveis;
- isentos de parasitas;
- praticamente isentos de ataques de parasitas;
- suficientemente firmes; nem moles, nem enrugados, nem ensopados de água;
- bem formados, sendo excluídos os frutos deformados, duplos ou múltiplos;
- isentos de humidades exteriores anormais;
- isentos de odores e/ou sabores estranhos.



O desenvolvimento e o estado dos kiwis devem permitir-lhes:

- suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitos, e chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas kiwis da mesma origem, variedade, qualidade e calibre.

- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade;
- Os kiwis devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos;
- Os materiais utilizados no interior das embalagens devem ser novos e estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar quaisquer alterações internas ou externas nos produtos. É autorizada a utilização de materiais (nomeadamente de papéis ou selos) que ostentem indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não tóxicas;
- Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar marcas visíveis de cola, nem defeitos da epiderme;
- As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

V. CALIBRAGEM

O calibre é determinado pelo peso dos frutos e deve ser de, no mínimo, 85gr.

- A diferença de peso entre o fruto maior e o fruto mais pequeno em cada embalagem não deve exceder 15 gr.

VI. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5 %, em número ou em peso, de kiwis que não correspondam às características pretendidas;
- Calibre - 5 %, em número ou em peso, de kiwis não conformes com as exigências pretendidas.

L I M ã O

I. ÂMBITO

Frutos de plantas pertencentes ao género Citrus Limon que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Limão - Fruto do limoeiro (Citrus limon), árvore da família das Rutáceas.

III. CARATERÍSTICAS

Os frutos devem apresentar-se:

- Inteiros;
- São; são excluídos os frutos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Isentos de matéria estranha visível;
- Desprovidos de humidade exterior anormal;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Isentos de danos e/ou alterações externas e internas provocados pela geada e de ferimentos ou contusões cicatrizadas graves;
- Ter sido cuidadosamente colhidos e apresentar um desenvolvimento suficiente que lhes permita suportar o transporte e o manuseamento, conservando-se em boas condições até ao momento do consumo e responder às exigências comerciais no local de destino;
- Teor mínimo de sumo e coloração (teor mínimo em relação ao peso total do fruto):
 - ✓ 25%;
 - ✓ Admite-se uma tolerância da coloração verde clara que não deve exceder 1/5 da superfície do fruto.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;

V. A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

VI. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial:

Calibre mínimo - 50 mm

VII. TOLERÂNCIAS

- Qualidade - 5% em número ou em peso, de frutos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas;
- Calibre - 5% em número ou em peso, de frutos que não apresentem o calibre mínimo.

M A N G A

I. ÂMBITO

Frutos das variedades de *Mangifera indica* L., que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Manga - Frutos de *Mangifera indica* L., árvore frutífera da família Anacardiaceae.

III. CARATERÍSTICAS

Os frutos devem apresentar-se:

- Inteiros;
- São; são excluídos os frutos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Sem ferimentos nem defeitos de forma alongada na epiderme como sejam manchas negras;
- Isentos de matéria estranha visível, parasitas e danos provocados pelos mesmos;
- Isentos de cheiro e sabor estranhos e de humidade exterior anormal;
- Isentos de danos causados pelo frio;
- Com o adequado grau de desenvolvimento que permita a continuação do processo de maturação, o transporte e o manuseamento, conservando-se em boas condições até ao momento do consumo e responder às exigências comerciais no local de destino.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre.
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo peso dos frutos.

Calibre mínimo - 350 gr.

A diferença de calibre entre o fruto maior e o menor não pode exceder, em cada embalagem, 75 gr.

VI. TOLERÂNCIAS

Não existe tolerância para frutos que não apresentem as características exigidas de qualidade e calibre.

M A Ç Ã

I. ÂMBITO

Fruto de árvores da família Rosaceae, pertencentes ao género Malus Spp L. que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Maçã - Frutos das macieiras, árvores da família Rosaceae, pertencentes ao género Malus Spp.

III. CARACTERÍSTICAS

Os frutos devem apresentar-se:

- Inteiros;
- Sãos; são excluídos os frutos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Limpos, praticamente isentos de matéria estranha visível;
- Desprovidos de humidade exterior anormal;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Isentos de parasitas e de alterações provocadas pelos mesmos;
- Ter sido cuidadosamente colhidos e apresentar um desenvolvimento suficiente que lhes permita suportar o transporte e o manuseamento, conservando-se em boas condições até ao momento do consumo e responder às exigências comerciais no local de destino.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas frutos da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;



- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial:

Calibre mínimo - 75/80 mm

VI. TOLERÂNCIAS

Não existe tolerância para frutos que não apresentem as características exigidas de qualidade e calibre.

M E L O A

I. ÂMBITO

Frutos da subespécie *Cucumis melo cantalupensis* L., que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Melo - Variedade de melão arredondado e enrugado, fruto de uma subespécie de *Cucumis melo* L., *Cucumis melo cantalupensis* L.

III. CARATERÍSTICAS

As meloas devem ser:

- Inteiras, sãs e sem defeitos na casca que prejudiquem a apresentação comercial dos frutos;
- Limpas, isto é, isentas de terra, todas as impurezas e de resíduos de produtos de tratamento;
- Isentas de queimaduras devidas ao sol;
- Firmes, não rebentadas nem rachadas;

- Desprovidas de humidade exterior anormal;
- Desprovidas de cheiro ou sabor estranhos;
- As meloas devem ter sido cuidadosamente colhidas e o estado de maturação deve ser tal que lhes permita suportar o transporte e o manuseamento, conservarem-se em boas condições até à altura do consumo e responder às exigências comerciais no local de destino;
- O pedúnculo deve apresentar um corte limpo e liso e não exceder 1 cm de comprimento.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada carga deve ser homogéneo e conter apenas meloa da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- É autorizada a utilização de materiais (nomeadamente de papéis ou selos) que ostentem indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não-tóxicas;
- Os rótulos apostos individualmente nos produtos não devem, ao ser retirados, deixar marcas visíveis de cola, nem defeitos da epiderme;
- As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo peso unitário de cada fruto.

Calibre mínimo - 700 gr.

VI. TOLERÂNCIAS

Qualidade - 5% de meloas, em cada carga, que não se encontrem em conformidade com as características mínimas.

- Calibre - 5% de meloas que não apresentem o calibre mínimo.

P A P A I A

I. ÂMBITO

Frutos das variedades (cultivares) de *Carica papaya* L., que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Papaia - Fruto das variedades de *Carica papaya* L., planta frutífera da família Caricaceae.

III. CARACTERÍSTICAS

Os frutos devem ser:

- Inteiros, firmes e de aspeto fresco;
- Sãos; são excluídos os frutos atingidos por podridão ou alterações que possam prejudicar a sua apresentação, comestibilidade e poder de conservação;
- Sem ferimentos, defeitos na epiderme ou deformações na conformação;
- Isentos de matéria estranha visível, parasitas e danos provocados pelos mesmos;
- Isentos de cheiro e sabor estranhos e de humidade exterior anormal;
- Isentos de danos causados pelo frio;
- Com o adequado grau de desenvolvimento que permita a continuação do processo de maturação, o transporte e o manuseamento, conservando-se em boas condições até ao momento do consumo e responder às exigências comerciais no local de destino.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada carga deve ser homogéneo e conter apenas papaia da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;

- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- É autorizada a utilização de materiais (nomeadamente de papéis ou selos) que ostentem indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efetuadas com tintas ou colas não-tóxicas;
- As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos.

V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo peso dos frutos.

Calibre mínimo - 250 gr.

A diferença de calibre entre o fruto maior e o menor não pode exceder, em cada embalagem, 50 gr.

VI. TOLERÂNCIAS

Não existe tolerância para frutos que não apresentem as características exigidas de qualidade e calibre.

P E R A

I. ÂMBITO

Frutos de variedades (cultivares) de *Pyrus communis* L., que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Pera - Fruto da pereira, árvore do género *Pyrus*.

III. CARATERÍSTICAS

Os frutos devem ser:

- Inteiros e firmes;

Bunt
Cor

- São, isto é, isentos de ataques de pragas ou doenças que possam prejudicar a sua apresentação, comestibilidade e poder de conservação;
- Limpos e sem resíduos visíveis de tratamento;
- Bem conformados e normalmente desenvolvidos;
- Sem ferimentos nem defeitos na epiderme;
- Isentos de cheiro e sabor estranhos;
- Com o adequado grau de desenvolvimento e maturação que permita, suportar o transporte e o manuseamento, conservando-se em boas condições até ao momento do consumo e responder às exigências comerciais no local de destino.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada carga deve ser homogéneo e conter apenas pera da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;
- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- Os frutos devem ser dispostos em alvéolos e acondicionados em caixas;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

A diferença de calibre entre os frutos de mesma embalagem é limitada a 5 mm.

- Calibre - 75 / 80 mm

VI. TOLERÂNCIAS

Não existe tolerância para frutos que não apresentem as características exigidas de qualidade e calibre.

N E C T A R I N A S

I. ÂMBITO

Frutos de variedades de *Prunus persica* Sieb. e Zucc que se destinem a ser apresentados ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Nectarina - frutos das variedades (cultivares) do pessegueiro (*Prunus persica* Sieb. e Zucc.).

III. CARACTERÍSTICAS

Os frutos devem ser:

- Inteiros e firmes;
- Sãos, isto é, isentos de ataques de pragas ou doenças que possam prejudicar a sua apresentação, comestibilidade e poder de conservação;
- Limpos e sem resíduos visíveis de tratamento;
- Bem conformados e normalmente desenvolvidos;
- Sem ferimentos nem defeitos na epiderme;
- Isentos de cheiro e sabor estranhos;
- Isentos de humidade exterior anormal ou podridão;
- Com o adequado grau de desenvolvimento e maturação que permita, suportar o transporte e o manuseamento, conservando-se em boas condições até ao momento do consumo e responder às exigências comerciais no local de destino.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada carga deve ser homogêneo e conter apenas nectarinas da mesma origem, variedade, qualidade, estado de maturação e calibre;

- As peças devem ser acondicionadas de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;
- Os frutos devem ser dispostos em alvéolos e acondicionados em caixas;
- A utilização de carimbos ou papéis com indicações comerciais está autorizado desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxica.

V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial.

A diferença de calibre entre os frutos de mesma embalagem é limitada a 5 mm.

- Calibre - 75 / 80 (AA) mm

VI. TOLERÂNCIAS

Não existe tolerância para frutos que não apresentem as características exigidas de qualidade e calibre.

U V A S

I. ÂMBITO

Frutos das variedades (cultivares) de *Vitis vinífera* L., que se destinem a ser apresentadas ao consumidor no estado fresco.

II. DEFINIÇÃO

Uva - Fruto da videira (*Vitis vinífera* L.), arbusto sarmentoso trepador da família Vitaceae.

III. CARATERÍSTICAS

Os cachos e os bagos devem ser:

- São; são excluídos os produtos atingidos por podridão ou alterações que os tornem impróprios para consumo;

- Limpos, isentos de matéria estranha visível;
- Isentos de sinais visíveis de bolores;
- Desprovidos de humidade exterior anormal;
- Desprovidos de cheiro ou sabor estranhos;
- Isentos de ataques de parasitas ou doenças;
- Os bagos devem estar inteiros, bem conformados e normalmente desenvolvidos;
- A pigmentação devida ao sol não é considerada defeito;
- Os cachos devem ter sido cuidadosamente colhidos;
- O estado de maturação deve ser tal que permita os frutos suportar o transporte e o manuseamento, conservarem-se em boas condições até ao momento do consumo, e responder às exigências comerciais no local de destino.

IV. APRESENTAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e conter apenas cachos da mesma origem, variedade, categoria e maturação;
- A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa do conjunto;
- Os cachos devem ser acondicionados de modo a assegurar uma proteção conveniente do produto;
- Os materiais utilizados devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar alterações externas ou internas aos produtos;

V. CALIBRAGEM

A calibragem é determinada pelo peso de cada cacho.

- Calibre mínimo 150 gr.

VI. TOLERÂNCIAS

Qualidade - 5%, em peso, de cachos que não se encontrem em conformidade com as características mínimas.

- Calibre - 5%, em peso, de cachos que não apresentem o calibre mínimo.

3. ORIGEM E ROTULAGEM DOS BENS

- a. Todos os produtos alimentares deverão estar devidamente rotulados e/ou marcados, conforme legislação em vigor (geral e específica do produto), de forma inequívoca, legível e visível;
- b. Os produtos alimentares deverão ser provenientes de estabelecimentos industriais ou de estabelecimentos comerciais grossistas e armazéns frigoríficos, devidamente autorizados e licenciados pelos serviços oficiais competentes;
- c. Para os produtos alimentares e para que se possa averiguar de forma inequívoca, quer a marcação de salubridade, quer a origem do produto alimentar, quer outras menções de rotulagem consideradas relevantes, os produtos alimentares embalados, devem ser fornecidos ao fiel de depósito contendo a marcação e a rotulagem aposta pelo estabelecimento fabricante/embalador, podendo o mesmo recusar produtos alimentares que, por terem sido reagrupados ou reacondicionados, não ofereçam garantias quanto aos elementos de marcação e rotulagem acima indicados;
- d. Todos os produtos alimentares a fornecer, devem possuir no documento de acompanhamento indicação de origem, lotes e prazo de validade;
- e. O idioma utilizado deve ser o Português, podendo coexistir outros idiomas. Cada embalagem deve apresentar no exterior, em caracteres bem visíveis, indeléveis e no mesmo campo visual:
 - Denominação de venda;
 - Peso líquido;
 - Variedade;
 - Nome e morada do embalador;
 - Calibre, expresso pelo comprimento mínimo dos frutos;
 - País de origem do produto e eventualmente zona de produção e data de embalamento.

4. TRANSPORTE DOS BENS

Os veículos e os trabalhadores que exerçam a sua actividade na distribuição dos bens deverão respeitar as condições legais, gerais e específicas, de transporte de produtos alimentares, de forma a garantir as condições de higiene, conservação e temperaturas dos géneros alimentícios, conforme legislação em vigor aplicável e Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar da Divisão de Medicina Veterinária da GNR.

5. LOCAL PARA A ENTREGA DOS BENS

Guarda Nacional Republicana - Centro de Formação de Portalegre
Secção de Alimentação e Bem-Estar (eg.cfp.sabe@gnr.pt)
Avenida George Robinson, 7300-070 Portalegre

6. DEFINIÇÕES DE ENTREGA

- a. A entrega dos bens é faseada durante o período de execução do contrato, mediante encomenda diária da respectiva messe;
- b. O fornecedor obriga-se a proceder à entrega dos bens objeto do contrato, nos dias uteis, pelas quantidades requisitadas, da seguinte forma:
 - De segunda a sábado, até às 09H00 do dia seguinte à encomenda;
- c. Devido à imprevisibilidade do serviço, a nota de encomenda pode anteceder um contato telefónico para solicitação dos artigos, que não prejudicará a entrega, nem o envio da correspondente encomenda;
- d. Os artigos devem ser entregues devidamente acondicionados e referenciados para fácil identificação;
- e. As entregas dos artigos encomendados devem ser acompanhadas de Guia de Remessa com duas vias, nas quais se devem mencionar expressamente a data da requisição, quantidades, produtos e preços unitários e total.

7. RECEÇÃO DOS BENS

- a. O fiel de depósito reserva-se ao direito de recusar qualquer produto alimentar que não respeite os requisitos gerais e legais de frescura, genuidade, qualidade, higiene e salubridade constantes no Caderno de

Encargos, assim como no Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar da Divisão de Medicina Veterinária da GNR;

- b. Os materiais de acondicionamento e embalagem deverão respeitar as regras de qualidade e higiene conforme legislação em vigor aplicável;
- c. É concedida tolerância de 20 gramas, por embalagem, para menos, em relação à quantidade descrita na requisição.

8. OUTRAS DISPOSIÇÕES

- a. De forma a garantir o normal funcionamento, os representantes das empresas fornecedoras, ou outras pessoas, designadas por esses e relacionadas com a atividade comercial, deverão, semanalmente, visitar o fiel de depósito, de modo a receber os produtos não conformes, dialogar com os responsáveis sobre eventuais esclarecimentos, receber encomendas, entre outros assuntos pertinentes para uma correlação de excelência;
- b. A quantidade de bens objeto deste procedimento, serve apenas para o concorrente elaborar a sua proposta, reservando-se a possibilidade de em sede de execução do contrato, verificar-se uma quantidade menor ou maior, variável em função das necessidades de consumo, num artigo em detrimento de outro, sendo que o valor total a pagar não pode ultrapassar o valor do contrato;
- c. Caso a quantidade estimada de bens objeto do contrato, não se venha a verificar, não poderá ser requerido à entidade adjudicante qualquer tipo de indemnização para cobrir a diferença entre o valor previsto para o fornecimento e o valor efetivamente cobrado pelos fornecimentos executados;
- d. A faturação deve ser enviada para o local mencionado em 5. da presente Parte II - Especificações Técnicas, e deve conter:
 - Identificação da entidade adquirente (Guarda Nacional Republicana / Escola da Guarda / Repartição da Administração dos Recursos Internos / Secção de Recursos Financeiros);
 - N.º da Nota de Encomenda que deu origem à fatura;
 - Valor total a pagar pela Guarda Nacional Republicana;

- Identificação dos bens adquiridos;
- Identificação do procedimento como a aposição da seguinte designação:

✓ CONCURSO PÚBLICO N.º 10/EG/2018

O P R I M E I R O O U T O R G A N T E



João Carlos Meirim Bento
Coronel

O S E G U N D O O U T O R G A N T E



Maria Helena Redondo Semedo